USER INSTRUCTIONS

Meridian 3 with side burner
98510
Meridian 4 with side burner
98512
Meridian 3 with side tables
98522
Meridian 4 with side tables
98533
(28mBar)

MERIDIAN 4 WITH SIDE BURNER
98512



LIVE THE BRAAI LIFE

Please note: Your product may differ from the image on the front cover

503-0167 LEV2

MISE EN GARDE

Assurez-vous que le lieu est suffisamment aéré. Cet appareil à gaz consomme de l'air (oxygène). N'utilisez pas cet appareil dans un espace non aéré afin d'éviter de mettre votre vie en danger. Si des appareils à gaz et/ou d'autres personnes utilisant du gaz sont ajoutés à cet espace, une aération supplémentaire doit être fournie.

IMPORTANT

Veuillez lire soigneusement ces instructions afin de vous familiariser avec l'appareil avant de l'utiliser. Conservez ces instructions pour future référence.



1. Informations générales

- Cet appareil répond à la norme BS EN 498 ; 1998
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un régulateur agréés.
- La bouteille de gaz doit être utilisée uniquement en position verticale.
- Utiliser cet appareil uniquement avec une cartouche de gaz n'excédant pas 500 mm de haut.
- Les appareils à gaz doivent être aérés pour garantir une bonne performance ainsi que la sécurité des utilisateurs et autres personnes se trouvant à proximité.

Pays d'utilisation	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH
Catégories d'appareil	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3+\ (28-30/37)}$
Gaz et pressions de service admissibles	Butane à 28-30mBar Propane à 28-30mBar Mélanges Butane/Propane à 28-30mBar	Butane à 28-30mBar Propane à 37mBarr
BBQ principal (Modèles 98510, 98522)		
Numéro de gicleur	0.92	
Consommation nominale	Butane - 202 grammes/heure par brûleur	Butane - 202 grammes/heure par brûleur
Apport de chaleur nominal brut	2.8kW par brûleur (2.8 x 3 = 8.4 au total)	2.8 kW par brûleur (2.8 x 3 = 8.4 au total)
BBQ principal (Modèles 98512, 98533)		
Numéro de gicleur	0.92	
Consommation nominale	Butane - 202 grammes/heure par brûleur	Butane - 202 grammes/heure par brûleur
Apport de chaleur nominal brut	2.8 kW par brûleur (2.8 x 4 = 11.2 au total)	2.8 kW par brûleur (2.8 x 4 = 11.2 au total)
Brûleur latéral (Applicable aux modèles 98510, 98512)		
Numéro de gicleur	0.84	
Consommation nominale	Butane - 176 grammes/heure	Butane - 176 grammes/heure
Apport de chaleur nominal brut	2.4 kW	2.4 kW
Sources d'alimentation en gaz	Un tuyau et un régulateur agréés connectés à une bouteille de gaz reremplissable ne dépassant pas 11 kg et respectant la réglementation locale en vigueur	

Abréviations des noms de pays		
AT = Autriche	ES = Espagne	IT = Italie
BE = Belgique	FI = Finlande	NL = Pays-Bas
CH = Suisse	FR = France	NO = Norvège
DE = Allemagne	GB = Royaume-uni	PT = Portugal
DK = Danemark	IE = Irlande	SE = Suède

- Meridian 3 avec brûleur latéral, modèle 98510, apport de chaleur total : 10.8 kW/Butane 782 grammes/heure
- Meridian 4 avec brûleur latéral, modèle 98512, apport de chaleur total : 13.6 kW/Butane 984 grammes/heure
- Meridian 3 avec dessertes, modèle 98522, apport de chaleur total : 8.4 kW/Butane 606 grammes/heure
- Meridian 4 avec dessertes, modèle 98533, apport de chaleur total : 11.2 kW/Butane 808 grammes/heure

2. Informations relatives à la sécurité

- Le tuyau et le joint du régulateur doivent être contrôlés afin de détecter toutes traces d'usure ou dommages avant chaque utilisation et avant de raccorder l'appareil à la cartouche de gaz (voir fig. 1).
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé à distance de tous matériaux inflammables. Les distances de sécurité minimum sont 1,2 m au-dessus de l'appareil et 600 mm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil (voir fig. 2).
- N'utilisez pas un appareil endommagé, présentant des fuites ou ne fonctionnant pas correctement.

2. Informations relatives à la sécurité cont.....

- Conservez les cartouches de gaz à distance de toute source de chaleur et de flammes. Ne pas les placer sur un four ou toute autre surface chaude.
- Assurez-vous que l'unité montée est stable et ne tangue pas.
- Ne couvrez pas ni ne changez les principaux orifices d'alimentation en air des brûleurs, car ceci affecterait la performance du produit et pourrait provoquer une flamme instable.
- En cas de retour de flamme (quand la flamme rentre et s'allume au niveau du brûleur), éteignez immédiatement l'alimentation en gaz en commençant par fermer la valve de contrôle de la cartouche de gaz, puis la valve de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirez le régulateur et vérifiez l'état de son joint. En cas de doute, remplacez le joint. Rallumez l'appareil comme décrit à la Section 3 ci-dessous. En cas de retour persistant de la flamme, renvoyez le produit à votre agent de réparation CADAC autorisé.
- Ne modifiez pas l'appareil, et ne l'utilisez pas à une quelconque fin pour laquelle il n'aurait pas été conçu.
- En cours d'utilisation, certaines parties de l'appareil deviendront très chaudes, en particulier les surfaces de cuisson et le couvercle. Evitez de toucher les parties chaudes à mains nues. L'utilisation de gants de cuisine est recommandée.
- Tenez les jeunes enfants à distance de l'appareil à tout moment,
- Cet appareil consomme de l'oxygène et a besoin d'aération pour une performance optimale et la sécurité des personnes situées à proximité.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- **NOTE**
- Ne vrillez pas et ne pincez pas le tuyau. Assurez-vous qu'il est tenu à distance du corps du barbecue afin d'éviter toute détérioration/dommages au tuyau causés par la chaleur.
- Montez une extrémité du tuyau basse pression à la buse du régulateur, et l'autre extrémité à la buse du barbecue Patio en poussant les extrémités aussi fermement que possible. Attachez le tuyau au moment d'un collier de serrage à chaque extrémité du tuyau.
- Assurez-vous que les raccords sont parfaitement fixés et ne permettent aucune fuite de gaz.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de fuites de gaz avant d'utiliser l'appareil.
- Pour utilisation avec un tuyau et un régulateur approuvés raccordés à une cartouche de gaz réutilisable n'excédant pas 11 kg et conforme à la réglementation locale en vigueur.

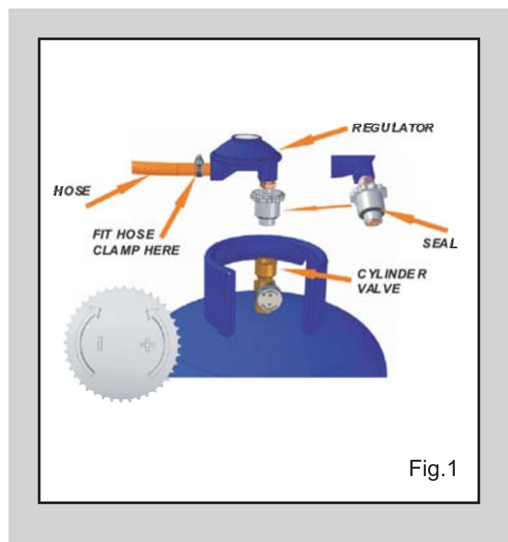


Fig.1

3. Utilisation de l'appareil

- Placez la bouteille de gaz à l'intérieur de l'armoire, dans l'espace réservé à cet effet.
- N'utilisez cet appareil que sur une surface ferme et plate.
- Avant utilisation, assurez-vous que le bac récepteur est en position.
- Assurez-vous que la cartouche de gaz est correctement raccordée à l'appareil.
- Assurez-vous que la valve de contrôle de la cartouche est en position ouverte.
- Pour allumer l'appareil au moyen de l'allumeur automatique, appuyez sur le bouton de contrôle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir la résistance du ressort. Maintenez le bouton dans cette position pendant 3 à 5 secondes pour permettre au gaz de s'écouler, puis tournez complètement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position « ON ». Ceci permettra à l'allumeur automatique d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allumait pas à la première tentative, tournez le bouton de contrôle en position « OFF » et attendez 5 minutes avant de répéter l'opération, jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Attention ! Tous les brûleurs sont dotés d'un allumeur automatique.
- Allumage latéral : Pour allumer les brûleurs au moyen de l'allumage latéral, allumez le brûleur gauche comme décrit ci-dessus.
- Pour allumer les autres brûleurs, tournez simplement leur bouton de contrôle au maximum en position tout en vous assurant que la séquence d'allumage est telle que tout brûleur devant être allumé se trouve directement à côté d'un brûleur déjà allumé.
- Allumage manuel : Pour allumer les brûleurs manuellement, commencez par retirer la plaque de gril en fonte et la plaque de déflection situées directement au-dessus. Allumez une allumette ou un allume-feu et positionnez-le à côté du brûleur de gauche. Ouvrez uniquement l'alimentation en gaz de ce brûleur en appuyant sur la valve de contrôle et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci allumera le brûleur. Une fois le brûleur allumé, remplacez délicatement la plaque de déflection et la plaque de gril en fonte. Vous pouvez désormais allumer les brûleurs restants comme décrit dans la section « Allumage latéral » ci-dessus.
- Utilisez les boutons de contrôle pour régler l'intensité de la flamme des brûleurs individuels au niveau voulu en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la flamme, et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter (voir fig. 3). En cas d'apparition de grandes flammes, vérifiez tout d'abord que les orifices d'alimentation en air du tube de mélange du brûleur ne sont pas bloqués.
- Après utilisation, commencez par refermer la valve de la cartouche de gaz. Une fois la flamme éteinte, refermez les valves de contrôle du brûleur en tournant complètement les boutons de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre.

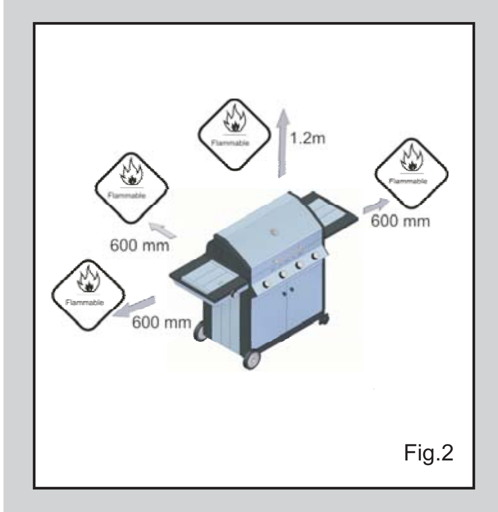


Fig.2

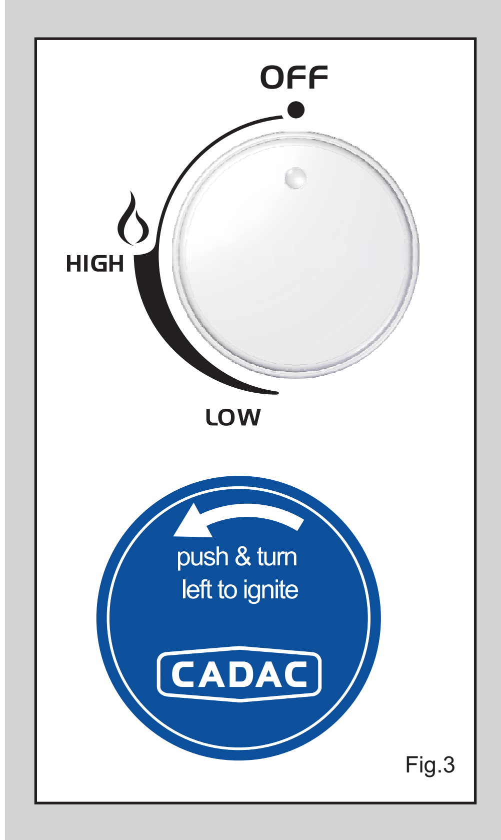


Fig.3

4. Installation et remplacement de la cartouche de gaz

- Avant de raccorder l'appareil à une cartouche de gaz, assurez-vous que le joint en caoutchouc du régulateur est en position et est en bon état.
- Procédez à cette vérification à chaque fois que vous montez l'appareil à une cartouche de gaz (voir fig. 1).
- Elimiez toutes poussières de l'ouverture de la cartouche afin d'éviter le blocage éventuel du gicleur.
- Suspendez la cartouche au support de cartouche situé sur le côté du chariot.
- Assurez-vous que la cartouche de gaz est installée ou remplacée dans un lieu bien aéré, de préférence à l'extérieur, à distance de toute source d'allumage telle que des feux nus, et à distance d'autres personnes.
- Assurez-vous que la cartouche de gaz est constamment maintenue en position verticale. Vissez manuellement le régulateur à la cartouche jusqu'à ce qu'il soit parfaitement raccordé.
- En cas de fuite de votre appareil (odeur de gaz), éteignez toutes sources d'allumage dans les environs de l'appareil. Si vous souhaitez vérifier que votre appareil ne présente pas de fuites, utilisez de l'eau savonneuse que vous appliquerez sur les zones concernées. La formation de bulles indiquera une fuite de gaz. Vérifiez que toutes les connexions sont parfaitement en place et vérifiez de nouveau avec de l'eau savonneuse. Si vous ne pouvez remédier à la fuite de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Contactez votre revendeur CADAC local pour obtenir de l'assistance.
- Lorsque vous remplacez une cartouche de gaz, commencez par refermer la valve de la cartouche, puis la valve de l'appareil, en vous assurant que la flamme est éteinte, et dévissez le régulateur. Remontez le régulateur à une cartouche pleine en suivant les précautions décrites ci-dessus.
- Une fois l'appareil monté, procédez à un test de fuite de gaz avant d'utiliser l'appareil.

5. Entretien général

- Il n'y a pas d'intervalles d'entretien prédéterminés pour cet appareil.
- Il est dangereux d'utiliser un appareil présentant un joint et/ou un tuyau fendu ou endommagé. Inspectez régulièrement les joints et le tuyau et remplacez-les s'ils ne sont pas en bon état avant d'utiliser l'appareil.
- Si l'appareil vient d'être utilisé, il sera chaud. Laissez-le refroidir suffisamment avant de procéder à son entretien.
- Les barbecue Patio de CADAC sont équipés de gicleurs CADAC spécifiques pour réguler la bonne quantité de gaz. Si le trou du gicleur se bougeait, cela pourrait résulter sur une petite flamme, voire une absence de flamme. N'essayez pas de nettoyer le gicleur au moyen d'une aiguille ou autre dispositif de ce type, ceci pouvant en endommager l'orifice et rendre l'appareil dangereux. Veuillez vous référer au Tableau 1 pour les dimensions des gicleurs.

5.1. Remplacer un gicleur bloqué

- Assurez-vous que la valve de la cartouche est refermée, puis déconnectez l'appareil de la cartouche de gaz.
- Retirez les plaques de gril. Retirez les réducteurs de flamme pour exposer les brûleurs. Retirez le bac récepteur et les vis de fixation du brûleur concerné.
- Retirez le brûleur concerné en le soulevant hors de son logement, en prenant soin de ne pas endommager la valve de contrôle au cours de l'opération. Ceci exposera le gicleur.
- Dévissez le gicleur bloqué avec une clé adaptée et remplacez-le avec un nouveau gicleur. N'utilisez pas de pinces sur le gicleur, ceci pouvant l'endommager et le rendre inutilisable ou impossible à retirer.
- Ne serrez pas trop, ceci pouvant endommager le gicleur. Pour le remonter, répétez la procédure ci-dessus en sens inverse.

5.2. Remplacement du tuyau

- La longueur du tuyau ne devrait pas être inférieur à 0,8 m et ne devrait pas excéder 1,2 m. Vérifiez la date d'expiration du tuyau et replacez-le si nécessaire. La mise en place d'un tuyau est uniquement décrite à la section 15.3.10. Seul un tuyau GPL conforme aux normes SANS 1156-2, DIN 4815 ou BS 3212 peut être utilisé sur cet appareil.

5.3. Remplacement du régulateur

- Il est important que la connexion entre la sortie du régulateur et le tuyau basse pression soit serrée et soit sécurisée au moyen d'un collier de serrage en métal. Vérifiez toujours le joint afin de détecter toutes fuite de gaz, comme décrit à la section 3 ci-dessus.

6. Résolution des problèmes

- Une flamme normale est bleue et peut présenter une pointe orange ou jaune. Si la flamme est totalement jaune, il se peut que le gicleur n'ait pas été mis en place correctement. Resserrez le gicleur pour vous assurez qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Une cartouche de gaz trop remplie peut également provoquer de grandes flammes jaunes. Si tel était le cas, renvoyez la cartouche à votre fournisseur et faites-en vérifier le poids.
- Vérifiez que les principaux orifices d'alimentation en air (trous) des brûleurs sont propres et libres de toutes obstructions.
- Si la puissance de la flamme baisse ou qu'il est impossible d'allumer le gaz, vérifiez que la cartouche de gaz est toujours remplie (secouez-la pour entendre le bruit produit par le liquide). S'il y a toujours du gaz, le gicleur pourrait être bloqué ou partiellement bloqué.
- Si vous soupçonnez qu'un gicleur est bloqué, suivez les instructions ci-dessus.

7. Nettoyage

- Pour nettoyer le corps de l'appareil, essuyez-le simplement au moyen d'un tissu humide avec un peu de détergent si nécessaire. N'utilisez pas de nettoyant ou d'éponges abrasives, car ceci entraînerait des dommages permanents à la surface peinte.
- Même si l'acier inoxydable est remarquablement résistant aux ternissures et à la rouille en comparaison à l'acier ordinaire, il faut néanmoins l'entretenir correctement. Nous recommandons ce qui suit :
- Après utilisation, nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'eau propre et avec un tissu doux pour un nettoyage léger, et un produit de nettoyage spécial pour acier inoxydable disponible dans le commerce devrait être utilisé pour les zones plus résistantes, au moyen d'un tissu doux. Assurez-vous que vous retirez tout excès de produit de nettoyage pour acier inoxydable après avoir nettoyé votre barbecue.
- Pour réparer les tâches de thé mineures ou petites tâches, vous pouvez utiliser un tampon à récurer léger et non métallique. Il est important de frotter dans le sens du grain naturel de la surface en acier inoxydable afin d'éviter de laisser des marques de rayure visibles.
- Entre les utilisation, c'est une bonne idée de couvrir le barbecue afin d'éviter l'apparition de poussière et le dépôt de sels transportés dans l'air sur les surfaces en acier inoxydable. Ces particules, si elles ne sont pas retirées pendant de longues périodes, peuvent entraîner l'apparition de rouille.
- Avec un peu de soins, votre investissement dans un acier inoxydable de qualité conservera sont superbe fini ainsi que sa valeur pour de nombreuses années.

8. Stockage

- Manipulez l'appareil avec précaution. Ne le laissez pas tomber.
- Après utilisation, attendez que l'appareil ait refroidi, déconnectez-le de la cartouche de gaz et stockez-le dans un endroit frais et sec à distance de la chaleur.
- Maintenant le couvercle fermé lorsque l'appareil n'est pas utilisé afin d'éviter que de la poussière ou des insectes ne pénètrent dans l'unité, ceci pouvant affecter le flux de gaz.
- Utilisez une couverture de barbecue CADAC, en particulier si l'unité est stocké à l'extérieur.

9. Pièces de Rechange et Accessoires

- Utilisez toujours les pièces de rechange d'origine CADAC car elles ont été conçues pour offrir une performance optimale.

Pièces de Rechange et Accessoires					
Description	**N° de Pièce**	**Description**	**N° de Pièce**	**Description**	**N° de Pièce**
Brûleur (Unité barbecue)	0.92	Poêle chauffante	98507	105mm Plaque de gril en fonte	98510-4
Brûleur (Brûleur latéral)	0.84	Pierre de cuisson	98394	265mm Grille en fonte	98510-5
Allumeur Surefire	601	Gril argentin	98396	105mm Grille en fonte	98510-6
Plaque de gril réversible	98505	Teppenyaki	98506	265mm Grille moulée	98510-1
Atténuateur de flamme	98359	265mm Plaque de gril en fonte	98510-3	105mm Grille moulée	98510-2

10. Retourner l'Appareil pour une Réparation ou un Entretien

- Ne modifiez pas l'appareil. Cela peut le rendre dangereux.
- Toute modification rendra la garantie CADAC nulle et non avenue.
- Si vous ne pouvez pas rectifier une panne en suivant les instructions, contactez votre distributeur local CADAC pour qu'il inspecte l'appareil et/ou le répare.

11. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantit, par la présente à l'acheteur d'origine de ce BBQ à gaz CADAC, qu'il ne présentera pas de défauts du point de vue du matériel et de la fabrication, à compter de la date d'achat, pour les pièces suivantes :
Valves :5 ans
Parties en plastique :Aucune garantie
Parties émaillées :5 ans
Plaque en fonte :5 ans
Cadres peints :1 an
Brûleurs en acier inoxydable:1 an

Cette garantie ne s'appliquera que si l'unité a été assemblée et mise en service selon les instructions imprimées.
CADAC peut requérir une preuve raisonnable d'achat. DE CE FAIT, VOUS DEVRIEZ GARDER VOTRE PREUVE D'ACHAT OU VOTRE FACTURE.

Cette garantie limitée, devrait être restreinte à la réparation ou au remplacement des parties qui s'avèrent défectueuses, lors d'une utilisation ou d'une mise en service normales et qui au moment de leur examen devraient indiquer, à la satisfaction de CADAC, qu'elles sont défectueuses. Avant de renvoyer toutes parties, prendre contact avec le représentant du service clientèle dans votre région, en utilisant les coordonnées qui sont fournies dans le manuel, ou appeler 0860 223 220 (RAS uniquement). Si CADAC confirme le défaut et approuve la plainte, CADAC choisira de remplacer gratuitement lesdites parties. CADAC renverra les parties à l'acheteur, par fret ou par envoi postal prépayé.

Cette garantie limitée ne couvre aucun défaut ou problème de mise en service, dus à un accident, à un abus, à une réparation non - appropriée, à une mauvaise utilisation, à un acte de vandalisme, à une installation ou à une entretien non - approprié, ou bien s'ils sont dus à un manque d'entretien routinier normal, y compris mais ne se limitant pas, aux dommages dus aux insectes, à l'intérieur des tuyaux des brûleurs, ainsi que c'est exposé dans le manuel du propriétaire.

Des détériorations ou des dommages causés par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, un ouragan, un tremblement de terre ou une tornade, la décoloration du fait d'une exposition directe à des produits chimique, ou contenus dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par cette garantie limitée.
Il n'existe pas d'autre garantie exprimée à l'exception de celle exposée ci - dessus et toutes les garanties tacites de qualité marchande ou d'adaptation sont limitées à la durée couverte par cette garantie limitée exprimée par écrit. Certaines régions ne permettent pas de limiter la durée d'une garantie tacite, donc cette limite ne vous concerne peut être pas.

CADAC, n'est pas responsable pour tout dommage particulier, indirect ou immatériel consécutif. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accidentels ou immatériels consécutifs ; cette exclusion ou cette limitation ne vous concerne peut-être pas.
Pour cela, CADAC, n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer toute obligation ou toute responsabilité en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le renvoi ou le remplacement de cet équipement, et aucune de ces représentations ne relèvent de CADAC.

Cette garantie ne s'applique qu'aux produits vendus au détail.
Afin de profiter et d'assurer la longévité de votre produit CADAC, reportez - vous, s'il - vous - plaît à la section « entretien et maintenance » du manuel de l'utilisateur en portant une attention particulière à l'acier inoxydable.

CADAC (Pty) Ltd
www.cadac.co.za